Trøndersk sirupskake (julebrød)

Ingredienser



♥ 6 dl melk
♥ 1 dl lys sirup
♥ 1 dl mørk sirup
♥ 50 g gjær
♥ 500 g siktet rugmel
♥ 500 g hvetemel
♥ 1 ts salt
♥ 1 ts kardemomme
♥ 250 g rosiner

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Fremgangsmåte

Varm opp halvparten av melken i kjele. Ta kjelen av platen før melken når kokepunktet. Avkjøl melken i et par minutter. Tilsett lys og mørk sirup (se tips). Ha så i resten av melken. Kjenn etter at blandingen er lunken (fingervarm).

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Tilsett sirupsmelken og løs opp gjæren i dette.

Vei opp rugmel og 200 gram av hvetemelet. Bland inn salt og kardemomme. Ha dette i bakebollen og rør rundt. Tilsett resten av hvetemelet og elt deigen i noen minutter i kjøkkenmaskin med eltekrok, slik at deigen blir smidig. Elt inn rosinene helt til slutt. La deigen heve tildekket i ca. 1 time.

Ha deigen på bakebordet (eventuelt med litt ekstra hvetemel hvis deigen kjennes klissete) og elt den smidig. Del deigen i 2 emner og form to runde kaker. Sett dem på en bakepapirdekket stekeplate. Etterhev sirupskakene i 30 minutter.

Pisk sammen egg og melk med en gaffel og pensle jevnt over kakene.

Stek kakene nederst i ovnen ved 180°C i ca. 50 minutter, til de er gylne og gjennomstekte (se tips).

La sirupskakene avkjøles i minst 30 minutter før du skjærer i dem.

Tips

♥ Det er veldig viktig at melken ikke er kokende varm når du tilsetter sirupen, for da vil melken kunne skille seg. Det er lurt å varme sirupen opp en kort stund i mikrobølgeovnen så den blir tyntflytende før du måler den opp og blander i melken.

♥ Dropp egg til pensling hvis du ønsker helt eggfrie sirupskaker. Du kan i stedet pensle over med litt melk. Det gir en litt mattere overflate enn om du pensler med egg.

♥ Tilpass steketiden til ovnen din. Sirupskakene trenger nokså lang steketid for å bli gjennomstekte, men skal ikke bli brente. Dekk over sirupskakene med et stykke bakepapir eller aluminiumsfolie den siste delen av steketiden dersom du synes at de er i ferd med å bli for mørke på overflaten.

♥ Trøndersk sirupskake er som nevnt ikke like søt som en julekake, og smaker ekstra godt med brunost på, siden brunosten er søt. Jeg har her brukt julebrunost med kardemommesmak. Supergod smakskombinasjon!

♥ Som all gjærbakst, smaker sirupskakene aller best samme dag. Trøndersk sirupskake er imidlertid fin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/trondersk-sirupskake-julebrod